Vanillequark-Flammerie

250 ml Milch mit 1 Stückehen Butter, 1 P. Vanillezucker, 3O g Zucker, 1 aufgeschnittenen Vanilleschote und 1 Prise Salz zum Kochen bringen. 1 EL Speisestärke mit 3 EL Wasser glatt rühren, 3 Eigelb zugeben und gut verrühren. Das Ganze in die kochende Milch einrühren und einmal aufkochen lassen. Vanilleschote entfernen, etwas auskühlen lassen und dann 300 g Sahnequark unterrühren.

Je 30 g Zucker und Butter bei schwacher Hitze in einer Pfanne schmelzen und den Zucker karamelisieren lassen. 4 EL Sahne zugeben und solange rühren, bis das Karamell schön cremig ist. Von 3 Äpfeln Apfe1scheiben -mit Schale- dazu geben und einige Minuten dünsten. 2 Äpfel grob raspeln, zugeben und weitere Minuten dünsten, bis das Kompott weich ist. Evtl. etwas Wasser zugeben. Das Flammerie auf eine Platte oder in eine Glasschüssel geben, das Kompott oben auf füllen und mit gerösteten, gestiftelten Mandeln garnieren.